



Cultivea



Eetbare bloemen

Calendula • Korenbloem • Maagdenpalm • Cosmos • Poppy



Cultivea



*Zaad van biologische landbouw

INHOUD

Uw kit bevat



5 biologisch
afbreekbare
potten



5
markeerlippen



Instructiegids



5 turf pucks



5 zakjes
biologische
zaden*.



PDF + recept



cultivea.com

De bloemen

Deze folder bevat alles wat u nodig heeft om uw eetbare bloemen te kweken. Wij hebben speciaal voor u een selectie gemaakt van gemakkelijk te kweken bloemensoorten in verschillende kleuren die van uw tuin een plek van nieuwsgierigheid zullen maken. Hun geur en smaak zullen u het plezier van de herontdekte smaak doen ontdekken.

CALENDULA OFFICINALIS



Calendula officinalis is een middelgrote eenjarige plant die gemakkelijk te kweken is. Het mooie, felgroene blad geeft aanleiding tot felgekleurde bloemen. De kleur van de bloemblaadjes en het hart varieert van lichtgeel tot flamboyant oranje. *Calendula* geeft een stof af die insecten afschrikt, waardoor het een ideale plant is om in de tuin te groeien.

KORENBLOEM



Centaurea is een plant die groeit, bloeit en zaden produceert in een jaar. Het is een van de planten die tegenwoordig steeds zeldzamer worden. De blauwe bloemen zijn eetbaar, zeer decoratief en worden gebruikt in desserts.

MAAGDENPALM



Malva is een tweejarige plant, die in het vroege voorjaar een ronde rozet ontwikkelt en vervolgens uitgroeit tot een hoge, vertakte stam. De eetbare bloemen kunnen gebruikt worden om uw gerechten te versieren. Het wordt soms intensiever gecultiveerd voor zijn voedings- of medicinale kwaliteiten.

COSMOS BIPINNATUS













De Cosmos is een bloem met een licht bloemige smaak. Deze bloem wordt voornamelijk gebruikt voor decoratie. Zowel in zoete als hartige gerechten kan de kosmos worden gebruikt als bakje voor kleine salades, desserts, taarten of andere nagerechten.

POPPY

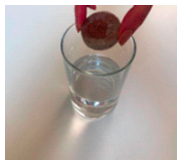


De papaver is een eenjarige bloem die zich op natuurlijke wijze zaait. De naam is van Latijnse oorsprong "papaver" en betekent "papaver". De bloem is helderrood met verfrommelde bloemblaadjes en zwarte harten (aan de basis van de kelkbladen). In de taal van de bloemen staat de papaver symbool voor schoonheid.

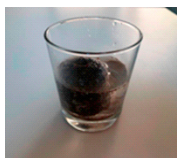
Zaaien

Zaden					
Advies	Calendula	Korenbloem	Maagdenpalm	Cosmos	Poppy
 Zaaien	Maart tot oktober. Opkomst: 9-13 dagen	Oktober / Voorjaar Opkomst: 9-13 dagen	Maart tot juni Opkomst: 9-13 dagen	Maart tot juni Opkomst: 9-13 dagen	Maart tot juni Opkomst: 9-13 dagen
 Beregening	Eén besproeiing per week (overvloedig)	De bodemvochtigheid constant houden	Licht besproeien	Water geven bij droog weer	Water geven bij droog weer
 Tentoonstellen	Zon / Halfschaduw	Volle zon	Zonnig	Zonnig	Zon / Halfschaduw
 Bodem	Goed gedraineerde grond, zelfs arme	Goed doorlatende, arme en lichte grond	Goed doorlatende, arme en lichte grond	Goed doorlatende, vochtige grond	Goed gedraineerde grond
 Oogst	Juni tot november	Juni tot september	Juni tot september	Juni tot september	Juni tot september

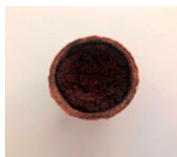
Hoe moet ik zaaien?



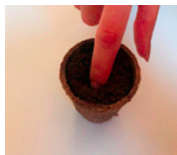
1- Vul een kom met warm water en plaats een schijf turf gedurende 5 minuten.



2 - Zodra de rol goed is opgeblazen, draait u de om overtollig water te verwijderen.



3 - Plaats de potgrond in een van de potten. Pas op dat u de potgrond niet overpakt om de zaden te laten ademen.



1- FMaak een klein gat van 0,3 tot 0,5 cm diep. Zaai de zadjes en bedek het gat met wat grond.

Recept

Wit eten met bloemen

Ingrediënten

- 30 g eetbare bloemen (Calendula, Bosbessen, Malva, Kosmos, Bissap)
- 220 g hele amandelen
- 40 cl verse volle melk
- 35 cl mineraalwater
- 160 g suiker
- 3 vellen gelatine (6 g)
- 1 el natuurlijke bittere amandelaroma's



Instructies

Dompel de amandelen in een pot met kokend water gedurende 30 seconden en pel ze dan. Meng het water en de melk en dompel er vervolgens de geblancheerde amandelen in. Blend in een blender of staafmixer. Dek af met huishoudfolie en bewaar deze op een koele plaats voor 1 nacht.

Filter de vloeistof nog dezelfde dag door een op een zeef geplaatst kaasdoek. Goed uitknijpen om een maximum aan amandelmelk te recupereren. Week de gelatine gedurende 5 minuten in koud water.

Verwarm de amandelmelk met de suiker tot het suddert, voeg dan de goed uitgewrongen gelatine toe en meng. Voeg het bittere amandelaroma van het vuur toe. Laat de bereiding afkoelen en voeg dan de bloemblaadjes toe (houd 6 hele bloemen voor de afwerking). Giet in verrines of kommen. Bewaar deze op een koele plaats gedurende minstens 6 uur.

Leg de mosselbodems vlak voor het opdienen onder lauw water en verwijder de blanco's uit de vormpjes en leg ze op de serveerborden. Versier met een hele bloem en geniet.

Onze producten

